

Lammkrone auf Kartoffel-Kerbelpüree und glasierten Karotten

Hauptspeise

Fleischgerichte

Frühling

Ostern

Österreichisch

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ○

auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2 Esslöffeln Olivenöl, den Kräutern, Knoblauchscheiben, Salz und Pfeffer rundherum gut einreiben.

Karotten waschen, samt Karottengrün halbieren und mit dem restlichen Olivenöl, Honig, Weißwein und Salz ebenfalls auf dem Blech marinieren. Anschließend die Lammknochen mit Alufolie abdecken und die Krone für 15– 20 Minuten braun rösten. Temperatur auf 120 °C reduzieren und die Lammkrone für weitere 15–20 Minuten fertig garen, bis das Fleischthermometer beim Einstechen in der Mitte des Lammes eine Temperatur von 50–55 °C anzeigt. Die Karotten werden gleichzeitig im Ofen geschmort. Die Kartoffeln für das Püree schälen und in Salzwasser 15–20 Minuten weich kochen. Sofort durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter, Milch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen zum Püree rühren. Je nach Konsistenz noch mehr Milch hinzufügen. Kerbel fein hacken, unter das Püree heben und abschmecken.



ZUTATEN

2–3 Rosmarinzweige, fein gehackt

2–3 Oreganozweige, fein gehackt

4 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

1 TL Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Lammkrone mit 12–14 Koteletts zu

einer Krone gebunden

3 EL Olivenöl

1 Bund Karotten mit Grün

1 EL Honig

50 ml Weißwein

Kartoffelpüree:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

Salz

ca 160 ml Milch

nach Bedarf frisch geriebene Muskatnuss, frisch

gemahlener schwarzer Pfeffer